que depuis la récompenſe accordée en faveur de l'exportation, le prix du bled a été beaucoup plus bas, année commune, qu'il ne l'étoit avant cet encouragement, malgré l'augmentation de la conſommation intérieure. Le ſeul remede pour remettre le prix du bled & des autres proviſions, ſur le pied où il étoit il y a quelques années, eſt de réduire les rentes, la main d'œuvre & le luxe, & de renvoyer la moitié des richeſſes de nos particuliers à quelques Nababs de l'Inde. *Fin.*

De Londres.

Sa Majeſté a accordé des portions de terreins dans la floride occidentale, à quarante-deux perſonnes très-riches qui ſe propoſent d'y former des établiſſemens pour la culture. Dix Lords & quinze Membres des Communes en poſſédent déjà de très-conſidérables dans la même Province, où ils ont établi des habitations dont on eſpere que le commerce retirera de grands avantages.

Le bill général des mortalités contient les détails ſuivans, qui peuvent ſervir à faire connoître avec plus de préciſion les probabilités de la vie humaine. De 23911 perſonnes qui ſont mortes dans Londres depuis le 10 Décembre 1765, juſqu'au 16 Décembre 1766, il y en a eu,

Au-deſſous de deux ans, . . .	8035
De deux à cinq ans, ...	2162
De cinq à dix	866
De dix à vingt, ...	873
De vingt à trente, ...	1874
De trente à quarante, ...	2207
De quarante à cinquante, . . .	2398
De cinquante à ſoixante, . . .	1899
De ſoixante à ſoixante & dix, . .	1786
De ſoixante & dix à quatre-vingt,	1219
De quatre-vingt à quatre-vingt-dix,	515
De quatre-vingt-dix à cent, . .	70
De cent-un ans, ...	1
De cent deux, ...	1
De cent-trois, ...	1
De cent-cinq, ...	3

Morts de

Vieilleſſe, ...	1628
D'aſme, ...	476
D'apoplexie & de mort ſubite,	238
De conſomption, ...	4685
De convulſions, ...	5915
D'hydropiſie, ...	1052
De fievre, ...	3738
De la gangrene, ...	230
De la petite verole, ...	2334
De la rougeole, ...	482
Enfans morts-nés, ...	708
Enfans morts de la pouſſe des dents,	828

Deux cent quatre-vingt-douze perſonnes ont péri d'une mort violente ou par accidents, parmi leſquelles on compte 42 ſuicides connus.

De Civita-Vecchia.

Chaque jour il arrive dans cette Ville des grains du Levant dont le prix eſt modique; & l'on aſſure qu'indépendamment de l'achat que la Cour de Rome a fait faire de cette denrée en Hollande par la voie du Nonce à Bruxelles, il doit en arriver d'Eſp^e. une proviſion conſidérable. La difficulté que les Communautés de l'État Eccléſiaſtique, ont à trouver de l'argent pour acheter les grains qui arrivent en cette Ville, les oblige d'en tirer de Livourne & de Gênes à un prix proportionné aux délais que les Négocians de ces Villes leur accordent; cependant la Cour de Rome fait paſſer ici fréquemment de la monnoie en or, deſtinée à acheter le bled que les Marchands apportent.

Sa Majeſté Sicilienne a accordé à la Cour de Rome la permiſſion de tirer de la Sicile trente mille *tomoli* de bled, & on eſpere que cette permiſſion s'étendra plus loin encore, ſi l'Eſpagne continue de faire paſſer à Naples les grains étrangers qu'elle achette dans ſes Ports, & dont elle a déjà chargé deux Vaiſſeaux qui ſont arrivés à Naples.

On a appris par un brigantin arrivé de Malthe, qu'on y avoit arrêté dix Navires de bled, chargés pour l'Italie, & venant des Échelles du Levant, & qu'on y avoit acheté ce bled au prix courant dans les lieux pour leſquels il étoit deſtiné.

L'Annone de Rome qui avoit accordé aux Cultivateurs un délai pour le paiement de l'argent qui leur avoit été avancé l'année derniere, leur a prêté de nouvelles ſommes pour l'année courante; mais le nom-

bre de ces Cultivateurs eſt ſi peu conſidérable, que les ſages meſures du Gouvernement à cet égard, ne pourront encore mettre de ſitôt l'État Eccléſiaſtique à portée de ſe paſſer des bleds étrangers pour ſon approviſionnement.

SUITE *de la fabricatian des ſucres par M. Phiiibert Américain.*

Je me ſuis écarté de la fabrication du ſucre pour expliquer les vaiſſeaux dans leſquels il doit prendre ſa conſiſtance. Je ſuis perſuadé que cette petite digreſſion pourra faire plaiſir à quelques-uns de nos Américains. Je reviens au ſucre, le jus ou *vin de canne* qui eſt dans le baſſin coule dans la grande chaudiere juſqu'à ce qu'elle ſoit pleine ; le vin de canne commence à s'échauffer & même à bouillir. Avant l'ébullition, le Rafineur, ou pour mieux dire le Sucrier, qui eſt ſouvent un Negre, délaie dans un vaiſſeau nommé *baille*, une petite quantité de chaux vive avec le vin de canne ; cette mixtion ſe nomme *leſſive*. Elle ſert à détacher les parties graſſes du vin de canne, & l'opération ſe fait par le ſel alkaly de la chaux vive. La quantité de chaux doit être réglée par la connoiſſance que le Sucrier peut avoir de ſon vin de canne, ce qui vient ſouvent de la bonne ou mauvaiſe qualité de la canne ; c'eſt là où l'on connoît la ſcience du Sucrier. On écume le vin de canne avec une écumoire proportionnée à la chaudiere, & lorſqu'il eſt écumé, on le tranſvaſe avec une cuiller dans la ſeconde chaudiere nommée *propre* ou *flambeau* dans laquelle on les fait bouillir. On l'écume de nouveau & on le paſſe ſucceſſivement d'une chaudiere dans une autre juſques dans la *batrie*. Remarquez qu'on l'écume dans chaque chaudiere, c'eſt dans la batrie qu'il prend ſa derniere cuiſſon. Lorſqu'il eſt entiérement cuit, on le tire de la batrie pour le mettre dans une autre chaudiere qui n'eſt point ſur le feu ; on la *nomme rafraichiſſoir* ; auſſitôt qu'il eſt un peu réfroidi, ſi c'eſt pour faire du ſucre brut, on le tranſvaſe dans des vaiſſeaux de bois nommés *canaut*, où il prend conſiſtance. De ces canauts on le met dans des bariques pour faire couler ſon ſyrop. Cette opération ſe fait pendant que le ſucre eſt encore chaud, c'eſt-à-dire, plus que tiede. Il ſe paſſe trois ou quatre ſemaines avant que le ſucre ſoit bon à livrer.

Si c'eſt pour faire du ſucre blanc ou terré, on le tranſporte tout chaud du rafraichiſſoir dans des vaiſſeaux de terre nommés *formes*. Ces formes ſont percées par le petit bout, qu'on a ſoin de boucher quand on met le ſucre chaud dedans. Vingt-quatre heures après que le ſucre eſt dans les formes, on l'ôte de la ſucrerie où il a été fait, on le porte dans des bâtimens nommés *purgeries*, on débouche enſuite les formes & on y introduit une cheville de fer pour faire une ouverture, afin que le ſyrop filtre plus aiſément dans des pots de terre nommés *canary*, ſur leſquels les formes reſtent environ huit jours ; au bout de ce temps on remet les formes ſur d'autres pots vuides, pour lors on fouille avec un fer nommé *louchet*, le bout du haut du ſucre qui eſt dans la forme nommée *fontaine*, & on remplit la forme d'autre ſucre qui ſupplée à celui qui manque par la filtration du ſyrop. Lorſque la forme eſt ainſi remplie, on couvre le ſucre de terre, ou pour mieux dire, d'une boue bien liquide ; on rafraîchit cette terre toutes les vingt-quatre heures pendant deux ou trois jours après léſquels on laiſſe ſecher un peu la terre ; on ôte la premiere terre & on continue la même opération juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien épuré de ſon ſyrop, ce qui eſt fait au bout de deux ou trois terres, & autant de rafraîchiſſement. Quand la derniere terre eſt ſeche & ôtée, on laiſſe égouter le ſucre environ vingt jours, au bout duquel temps on le tire de ſa forme, & on le met dans une petite maiſon nommée *étuve*, ſur des étages à jour, c'eſt là où on le fait ſecher, au moyen d'un coffre de fer pratiqué au travers du mur. Ce coffre qui eſt en forme de poële, entre dans l'étuve de 3 à 4 pieds ; on y met du feu & on l'échauffe par dégrés juſqu'à ce que le ſucre ſoit ſec ; il faut ordinairement trois ſemaines pour cette opération.

Lorſque le ſucre eſt ſec, on le pile avec des pilons de bois dans des vaiſſeaux nommés *canauts*, on le met enſuite dans des bariques où il eſt pilé de nouveau afin de le bien entaſſer. Ces bariques peſent de 1000 à 1500 livres. Le ſucre ainſi préparé

peut être tranſporté par-tout où l'on veut. Ce ſucre s'appelle *terré*, & l'on en fait de différentes qualités, tels que le commun, le tête, *&c.*

Je ne donnerai point ici la deſcription de la rafinerie en général, ni celle du ſucre rafiné, attendu qu'il y a en France pluſieurs rafineries. Si cependant ces deſcriptions m'étoient demandées par la voie de la Gazette, je me ferois un plaiſir de les donner, ainſi que d'autres explications dont on pourroit avoir beſoin.

SUITE *de l'éloge de la Charrue de Brie.*

On a donc grand tort d'attribuer toute la miſere des campagnes au manque de bonne charrue, ou au refus qu'on fait de ſe ſervir de la nouvelle charrue à deux oreilles. J'oſe croire au contraire que ſi l'on ſe ſervoit aveuglément par-tout de ces charrues ſi célebrées, la miſere ſeroit bien plus affreuſe qu'elle ne l'eſt effectivement. Voulez-vous ſoulager les pauvres des campagnes & en chaſſer pour toujours la miſere, inſpirez à tous les riches Propriétaires & à tous les Cultivateurs Citoyens de faire labourer les terres incultes des pauvres Habitans qui, forcés de travailler à la journée pour donner du pain à leur famille, n'ont pas le temps de veiller à leur petit patrimoine. Inſpirez à tous les Fermiers qui labourent les terres de leurs Ouvriers & Domeſtiques, en payement de leurs gages ou de leurs journées, inſpirez-leur, dis-je, de la charité par votre exemple; alors les quartiers de terre de ces pauvres Habitans leur produiront davantage de grains, & la miſere diminuera. Eſt-il poſſible qu'un pauvre Payſan qui n'a ſouvent pas même une vache à bail; eſt-il poſſible qu'il fume & qu'il laboure lui-même ſon arpent de terre? Il faut qu'il recoure au Fermier voiſin qui ne peut labourer la terre de ce pauvre Habitant qu'après avoir labouré toutes les ſiennes. Souvent ce Fermier, quelque bien intentionné qu'il ſoit, ne peut par les circonſtances, labourer celles de ſes Ouvriers & Domeſtiques, que fort tard & très-légerement. Il n'eſt donc pas poſſible que le pauvre Habitant puiſſe tirer parti lui ſeul de ſa terre. Il ſera donc toujours malheureux, ſi les Propriétaires ou Cultivateurs riches lui refuſent leurs charitables ſecours.

Il y a encore d'autres moyens ſûrs & faciles pour faire ceſſer la miſere de nos campagnes, & que les agronomes célebres n'ont pas encore fait connoître au public dans leurs rêves patriotiques. Il me ſemble qu'on iroit droit au but ſi l'on enſeignoit aux pauvres Habitans ou Laboureurs, ſur toutes choſes, à labourer leurs terres à la fin de l'automne, & pendant l'hyver à former des planches bombées, à chauler les bleds comme je l'ai décrit, à enterrer la ſemence avec la herſe, & à donner à la terre en ſon temps & lieu tout ce qu'elle a beſoin.

Si l'on vouloit auſſi établir dans chaque Paroiſſe un Garde pour la conſervation des grains, comme on en établit pour les vignes. Ces Gardes empêcheroient que les volailles des Villages ne ſéjournaſſent dans les bleds & avoines; que les beſtiaux qui vont & viennent des marchés & des foires, & ceux qu'on mene paitre, ne dévoraſſent les récoltes; qu'on ne pratiquât pas inutilement & méchamment des ſentiers fréquens dans les terres enſemencées; que les Herbieres ne foulaſſent les bleds & les avoines, & enfin que les Glaneurs ne volaſſent pas le jour & la nuit les gerbes qui ſont expoſées dans les champs. Le grand nombre de Glaneurs & de Glaneuſes eſt tres-nuiſible aux Progrès de l'agriculture, en ce que toutes les perſonnes de tout âge qui rodent jour & nuit dans les bleds pour faire ſemblant de glaner, volent habituellement dans les javelles, & quelquefois ils volent des gerbes entieres. La facilité que les Glaneuſes ont à ramaſſer ſuffiſamment de grains, ſoit pour ſe nourrir ou pour les vendre, déterminent & entrainent beaucoup de gens à faire ce métier, au lieu que s'il étoit expreſſément défendu à toute perſonne capable de travailler aux champs, de glaner, il ſeroit beaucoup plus aiſé de faire promptement les récoltes par la facilité qu'on auroit de trouver toutes ſortes de bras. Ces Glaneurs & Glaneuſes accoutumés à ce métier, mandient le reſte de l'année lorſqu'ils n'ont plus de quoi vivre de leur glanage. C'eſt un exemple très-dangereux pour les enfans qui fuient tous la peine & la gêne. Auſſi il eſt honteux

de voir fourmiller par-tout des Mandians insolens & jeunes, qui par leurs menaces effraient le Fermier & le Laboureu .

Tout ce que je propose est beaucoup plus essentiel qu'on ne pense pour l'encouragement de l'agriculture. La perception des impôts seroit plus sûre & plus facile, la population & le commerce croîtroient sensiblement si l'on vouloit mettre en pratique les moyens dont je me sers. Au surplus, si quelqu'Agriculteur étoit curieux de faire des expériences de labours avec des bœufs & avec les nouvelles charrues, je leur propose deux fermes de deux charrues chacune. Il sera maître de choisir la meilleure des deux. Il cultivera selon ses principes : je ferai valoir celle qu'il refusera, & celui de nous deux qui récoltera le plus de grains & de fourrages, & qui seroient supérieurs en qualité (tous les frais une fois prélevés) payera cent louis à celui qui ne pourra point fournir la même quantité de grains & fourrages, ni de la même qualité.

Si quelque Cultivateur, au contraire, vouloit me proposer deux fermes où il y eût de toutes sortes de natures de terres, comme celles que je propose ; s'il veut me faire par écrit la même proposition, je l'accepterai volontiers dans quelque Province du Royaume que ce puisse être.

FAIT à Bellefontaine prés Montereau, ce 10 Déc. 1766, SARCEY DE SUTIERES.

SUITE *des Observations de M. de St. M. sur les propriétés du Maïs*, &c.

3°. La tige du mais contient une moëlle blanche d'un goût sucré, dont on tire du miel lorsqu'elle est verte ; on exprime du suc de cette tige un syrop qui a le même goût que le sucre, qu'on pourroit peut-être essayer de cristaliser comme celui des cannes à sucres.

4°. La fleur du maïs qui croît au haut de sa tige, forme une espece de grande panache, elle se coupe quelques semaines avant la maturité du maïs & elle sert de nourriture aux bestiaux.

5°. Lorsque le grain approche de sa maturité, & qu'il prend sa belle couleur jaune, il est à propos, pour accélérer cette maturité de le dépouiller de toutes ses longues & larges feuilles vertes, & de ne laisser que la tige avec tous les bons épis. On peut donner ces feuilles aux bestiaux qui les mangent avec avidité.

6°. Les tuniques qui renferment l'épi au nombre de cinq ou six feuilles, quelquefois plus, plus courtes & plus déliées que les feuilles de la tige, étant seches, servent à faire des paillasses à coucher aussi bonnes que les sommiers de crin, & meilleures, parce qu'elle ne s'affaissent pas à l'usage continu comme les paillasses d'autres pailles ; les rats & les souris ne les rongent jamais. En Italie on ne s'en sert pas d'autres; on les achette à 5 ℔ le quintal & plus, pour cet usage ; ces mêmes tuniques sont gardées pour la nourriture des bestiaux pendant l'hyver, & préférables à tout autre fourrage de même que les grosses tiges qu'ils mangent avec plaisir. Le Payson attentif à ne rien laisser perdre de cette plante, casse cette tige seche au-dessus de la terre ; il laisse le chicot & la racine pour se pourrir & servir d'engrais.

7°. La culture du maïs procure un double avantage au terrein qui la reçoit par les différens labours qui, l'ouvrant à différentes fois, & la divisant, le rendent plus susceptible des impressions de l'air, ce qui supplée aux engrais artificiels qu'on emploie pour les autres semences qui ne peuvent s'en passer ; le maïs n'en a pas besoin à moins qu'on ne veuille forcer sa progression. Ces labours faits successivement en été détruisent les chiendents & les autres plantes sauvages, même la fougere, lorsque ces terreins en sont infectés. Ils les empêchent de grainer & de se perpétuer par la semence ; la fougere rompue à mesure qu'elle repousse dans cette saison, périt radicalement. On connoit des terreins qui en étoient infectés, & que la seule culture du maïs en a délivrés.

Il ne faut donc pas croire d'après ces vérités généralement counues, que le maïs soit un poison, une nourriture dangereuse à l'humanité, aux bestiaux, aux volailles *&c.* que ce soit une culture inutile qui mérite d'être proscrite par le Gouvernement, ainsi qu'on a bien voulu l'avancer ; enfin, parce qu'elle est, dit-on, préjudiciable à la fertilité des terres ; c'est une autre erreur qu'on se propose encore de combattre

dans un autre Mémoire. (*a*) Peut-on trop deſirer de pouvoir tirer de la terre des productions quelconques, pourvu qu'elles ſoient profitables aux Cultivateurs ? La terre refuſe-t-elle jamais nulle part de répondre à l'induſtrie & aux travaux de l'homme, qui tient en ſon pouvoir tous les moyens de la labourer, de l'engraiſſer & de l'améliorer lorſqu'il en reconnoît le beſoin ?

Ne ſeroit-ce pas d'ailleurs comme on l'a dit une injuſtice au Propriétaire d'y contribuer, lui qui n'eſt ſouvent occupé qu'à porter ſon revenu à l'excès, il ne doit pas priver ſon Colon des reſſources qu'il trouve les plus capables de l'aider dans le payement de ſa Ferme, de ſon impôt, & qui lui facilitent les moyens de ſupporter toutes les entraves qui l'arrêtent par tant d'autres endroits ? *Fin.*

COMMERCE.

RELATION

Du coup de vent arrivé à la Guadeloupe le 6 Octobre 1766.

LE 6 Oct. cette Colonie a ſouffert un très-gros coup de vent. Dès le matin la mer parut agitée ; mais le vent du Nord qui ſouffloit étoit aſſez modéré. Vers les 4 heures après midi le vent paſſa tout-à-coup au Nord Oueſt, & ſe fit ſentir dans ſa plus grande force : une pluie abondante, qui ſurvint preſque auſſitôt, n'en calma point la violence. A la *Baſſe-Terre* le vent n'eut pas la même impétuoſité ; mais la riviere du *Galion* & celle *aux Herbes* furent bientôt groſſies par les torrens qui s'y précipitoient, & franchirent leurs bords. Celle du *Galion* entraîna à la mer cinq maiſons de bois occupées par des Pêcheurs & des Ouvriers, & bâties ſur les deux rives au-deſſous du *Fort S. Charles*. Celle *aux Herbes* pénétra dans le Bourg, renverſa deux maiſons à ſon embouchure & en endommagea une troiſiéme à ſa rive gauche. L'exceſſive abondance de pluie fit écrouler pluſieurs murs en différens endroits du Bourg, & entr'autres un de ceux du bâtiment qui renfermoit les papiers des Greffes du Conſeil Supérieur & de l'Intendance : on apporta de prompts ſecours, & ce dépôt public fut préſervé. Une maiſon ſervant de caſernes a écraſé ſous ſa chûte un ſoldat du Régiment de Beauvoiſis, en a bleſſé quatre & un Sergent : l'un d'eux a eu un bras caſſé ; les bleſſures des autres n'ont pas été dangereuſes.

Cependant le raz de marée continuoit, les bâteaux & Golettes mouillés dans la rade, & qui avoient appareillé dès la premiere apparence de danger, ne purent pas tous tenir la mer ; 17 d'entr'eux repouſſés par le vent & les courans, furent jettés à la côte, ainſi que le bâteau du Roi le *Meſſager* : la mer étant enſuite devenue plus calme, 2 Négres ont péri s'étant haſardés de ſauver les agrès de ce bâtiment qui, ayant échoué ſur les roches, ne laiſſe aucune eſpérance de le relever. Le Vaiſſeau l'*Antoinette* de Nantes, Capitaine *Cadou*, du Port de 300 tonn. qui étoit parti de la *Pointe-à-Pitre*, & qui avoit paſſé dans la rade de la *Baſſe-Terre* pour ſe rendre en France, s'eſt perdu à la côte. On en a ſauvé l'équipage, mais ſa cargaiſon, qui conſiſtoit principalement en ſucres, a été très-avariée. Le vent s'eſt fait ſentir dans toute la Colonie, & avec une égale violence, juſques vers les dix heures du ſoir, en variant juſqu'au Sud-Oueſt, & même dans pluſieurs quartiers de la Grande-Terre juſqu'au Sud. Un des paquebots de la Martinique, & deux bateaux, dont l'un François & l'autre Anglois, furent échouer à la *Capeſterre* : les équipages & les paſſagers ſont tous arrivés à terre. Un brigantin Anglois qui s'efforçoit de gagner le Port de la *Pointe-à-Pitre*, périt à la côte du quartier de la *Goyave*. Le bateau la *Victoire*, qui avoit appareillé de la *Baſſe-Terre* s'eſt perdu à la pointe du jour ſur un Iſlet vis-à-vis le *Petit Bourg* ; ſon chargement, quoiqu'avarié, a été ſauvé : on eſpere le remettre en état de tenir la mer. Deux autres bateaux venant du même lieu, dont l'un François & l'autre Anglois, ont auſſi échoué, le premier ſur le *Mazarin*, & le ſecond ſur l'Iſlet l'*Anglois*. Les Vaiſſeaux &

(a) *Nous le publierons dans la Gazette ſuivante.*

les autres bâtimens qui avoient hiverné à la *Pointe-à-Pitre*, furent également exposés à ce coup de vent. Deux Navires & six bateaux François ont échoué sur la Vase, mais sans dommage considérable : on en a déjà relevé une partie, & ils seront tous remis à flot incessamment. Quelques bateaux & golettes Angloises ont eu le même sort. Un bateau de la *Barbade* s'est entr'ouvert sur les rochers de l'*Islet à Caraïbes*. Deux bateaux se sont perdus au *Gozier*. Deux autres petits bâtimens Cabotteurs on périt à la côte de *Sainte-Anne*. Le bateau du Domaine la *Charmante Sophie* y a échoué sur un fonds de sable, & sera relevé sans avoir beaucoup souffert. Un bateau a échoué sur les rochers de *Saint-François*. Deux golettes sont venues à la côte au *Moulle*, dont l'une sera relevée. Une autre golette a échoué au *Port-Louis* ; mais dans ce malheur général on a sauvé tous les équipages & presque toutes les cargaisons ; il n'y a eu qu'un soldat de Beauvoisis écrasé sur un bateau Anglois.

Le seul Port des *Saintes* a garanti les 14 Navires de France qui y étoient mouillés ; aucun n'a échoué, quoique le coup de vent se soit fait sentir dans ces deux Isles aussi violemment que dans le reste de la Colonie. Une golette qui se réfugioit dans ce Port, a péri à l'entrée de la passe.

M. le Général qui achevoit sa tournée, & qui s'est trouvé à la *Capesterre* pendant ce triste événement, a été à portée de juger alors par lui-même, & depuis son retour à la *Basse-Terre*, des maux ressentis dans la Colonie. Presque tous les bâtimens un peu considérables des Habitations ont été épargnés & n'auront besoin que de légeres réparations, à l'exception de quelques moulins, purgeries & autres établissemens plus exposés, mais heureusement en petit nombre, qui ont été renversés dans les quartiers du *Petit Bourg*, *du Moulle* & de la *Pointe d'Antigues*.

Quantité de *cases à negres*, dans tous les quartiers, ont été détruites ; beaucoup d'arbres ont été déracinés. Les jeunes *cannes* ont souffert peu de dommage ; celles qui approchoient de leur maturité ont été presque arrachées ou ébranlées dans leurs racines. Ce dégat peut être évalué à un tiers de perte sur l'espoir de la récolte prochaine.

Les cafés & cotons ont généralement moins souffert, quoique maltraités dans quelques quartiers. Une perte encore plus sensible pour les Habitans, & plus difficile à réparer, est celle d'une grande partie des plantations en vivres. Les *Bannaniers* ont été détruits presque en totalité : il en a été à peu près de même du *ris*, du *maïs* & des autres menues plantations. Les *magnocs* nouvellement plantés, ont été préservés, mais les grands *magnocs* ont presque tous péri. La pluie abondante & continuelle pendant toute la nuit du 6 au 7 a causé dans les Habitations une autre sorte de préjudice considérable : chassée avec force par le vent, elle a pénétré dans la plupart des *purgeries*, & a gâté beaucoup de *sucres* dans les formes. Les gués des rivieres emportés, les chemins fort endommagés, & les canaux des sucreries, la plusparт comblés ou détruits, exigeront aussi des réparations indispensables & couteuses. Le nouveau chemin de la riviere salée a été entiérement préservé.

M. le Général a donné ses premiers soins pour faire rétablir la communication interrompue des différens quartiers, & il a répandu les secours bienfaisans qui pouvoient dépendre de lui. M. l'Intendant en a fait de même à la *Basse-Terre*. M. le Chevalier de Clugny, qui y commandoit en l'absence de M. le Général, s'est donné tous les mouvemens & a procuré tous les secours qu'on pouvoit desirer. MM. les Général & Intendant s'occupent de concert à employer les ressources les plus promptes & les plus convenables au soulagement de la Colonie.

Du 17. Les pluies n'ont pas discontinué ; les travaux les plus nécessaires, après l'événement du 6, ont été presqu'entiérement suspendus ; c'est un nouveau malheur que la Colonie éprouve.

On apprend que les bâtimens de la *Pointe-à-Pitre* ont tous été relevés, & qu'ils n'ont souffert aucune avarie considérable.

Le bateau du Domaine qui avoit échoué à *Sainte-Anne*, est de retour à la *Basse-Terre*, sans avoir été beaucoup endommagé.

NOTA. *Nous avons déjà annoncé dans une de nos Gazettes les malheurs arrivés à la Guadeloupe, mais une relation imprimée avec permission dans cette Isle même, nous ayant fait connoître que celle que nous avions donnée*

n'étoit pas exacte, nous nous ſommes cru obligés de publier celle que nous tenons directement de la Guadeloupe.

CHANGES A PARIS.

J. 1767.	Lundi 5.	Mar. 6.	Mer. 7.
Amſterdam.	55 ¾		
Londres.	32 1 16e		
Hambourg.	169 ¾		
Madrid.	15 2 6		
Cadix.	15 1 6		
Livourne.	93		
Lyon Saint.	au p.		

AVIS.

A vendre des toiles appellées ſiamoiſes, mêlées de fil de lin & de coton, & tout coton ; c'eſt-à-dire, compoſées de coton en chaîne & en trames. Ces toiles qui ſont de largeur de 7 8e. & de 3 quarts, ſont toutes blanches & propres à divers uſages, tels que l'impreſſion ; à faire des rideaux de fenêtres, des doublures d'habits en les faiſant teindre, des jupons de femmes, des corſets, des deshabillés & autres. Elles ſeront vendues à bon compte, elles vont depuis 35 ß l'aune juſqu'à 52 & 55 ß ſuivant leur qualité, leur fineſſe & leur largeur. Ces toiles proviennent de la manufacture de l'Hôpital des pauvres de la Ville de Montignac le Comte, en Périgord, établie par les ſoins & la charité de M. Boutin, ci-devant Intendant de la Généralité de Guienne, pour faire ſubſiſter une multitude de pauvres qui n'ont pas d'autres reſſources. Le public eſt invité à venir verſer ſes charités ſur les productions de ces malheureux, qui ne négligeront rien pour le ſatisfaire. Elles ſont expoſées en vente chez M. Faurés, Marchand Drapier, près Saint-Pierre à Bordeaux.

Cet établiſſement naiſſant ayant un débouché, deviendra par la ſuite très-utile & très-avantageux à la Province.

FINANCES.

Paiement des Rentes ſur l'Hôtel de Ville.

Payeurs. MM.	Parties.	Lettres.	Prochain paiemt. de Janv.
Maupaſſant,	4e.	paiemt ouv.	16
Fauveau,	7e.	M.	16
Garnier,	9e.	M.	13
Marſollier,	14e.	toutes let.	13
De Tournieres,	15e.	toutes let.	18
Bonnet fils,	20e.	toutes let.	13
Maigret,	21e.	M.	13
Baroy,	27e.	M.	17
Hurel,	28e.	N.	13
De la charmotte,	30e.	A.	16
d'Eaubonne,	37e.	toutes let.	14
Nau,	41e.	toutes let.	13
De Fays,	42e.	toutes let.	13
De Montal,	46e.	J.	17
Molliere,	51e.	M.	12
Radix, de Chev.	53e.	N.	13
Filleul,	60e.	toutes let.	13

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Janv. 1767.	Lundi 5.	Mardi 6.	Mercredi 7.
Ac. des Indes.	1277 ½		1275
Emp. de la Com.			417
Prom. à 5 p %.	23 ½		23 ½
Prom. à 4 p %.			38 ½
Ac. des Fermes.	822 ½		822 ½
Amortiſſement.			21
2 ſ. p. l. du Dix.			21
3e. Loterie.			26 ½
Annuités.	413 12		
Coup. d'An.	78	FESTE.	78
Emp. de 50 mil.			23
Emp. de 30 mil.	27 ½		27 ½ 28
Col. 1759.			33
Canada.	36		36 ½ 35 ½
4e. L. Epoques.	26 ½		
Nouette.	30 ½		30 ½ 31
CONTRATS.			
Sur la Ville.			
A 4 p %.			
3 p% ſur les Cui.			
Languedoc			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 3.

De Londres.

ON eſt informé que le Général Ohara, Gouverneur du Sénegal, a fait achever à Argouin un Fort conſidérable qui ſera en état de proteger les Vaiſſeaux Anglois qui feront le commerce dans cette partie de la Côte d'Afrique. Les mêmes avis ajoutent que les Commerçans Maures étoient parvenus à faire augmenter ſi conſidérablement le prix de la gomme, que pluſieurs Bâtimens Anglois avoient quitté la riviere de Sénégal, pour aller acheter ailleurs cette denrée.

Suivant les dernieres lettres de l'Amérique on a découvert à Wilmington dans la Caroline, une riche mine de cuivre.

Passage du Sund.

Du 9 au 13 Décembre 1766, il eſt paſſé par ce détroit 2 Navires allant à Amſterdam, l'un parti de Riga & l'autre d'Abo avec du fer & de l'avoine; 4 allant à Londres, dont 2 partis de Petersbourg, 1 de Copenhague & 1 de Stockholm; 1 parti de cette même Ville pour Briſtol, chargés de fer & d'avoine.

Récapitulation. Il eſt paſſé par le Sund du 9 au 13 Decembre, pour le commerce de la Hollande, 2 Vaiſſeaux d'importation; pour le commerce des Isles Britanniques, 5 Vaiſſeaux d'importation.

Le 9 Décembre 1766, il eſt paſſé par le détroit du Sund, pour le commerce de la France, le Navire du Capitaine *Anders Lindfelt*, parti d'Abo pour Bordeaux avec du ſeigle; le 10, le Navire du Capitaine *Lars Forſelt*, parti de Stockholm pour Rouen avec du fil de laiton; le 11, le Navire du Capitaine *Hanz Krog*, parti de Copenhague pour Sainte Croix à fret.

De Nantes, *le* 28 *Décembre* 1766.

Arrivée *de Navires.*

Du 19 au 26 Décembre 1766, il eſt entré dans ce Port 17 Bâtimens François & 4 Etrangers, ſçavoir, la *Nouvelle Société*, de 250 tonneaux, Capitaine *Trebuchet*, venant du Port au Prince & de Saint Marc, chargé de 276 bariques 3 quarts de ſucre brut, terré & tête, 26 futailles 7 bariques 7 quarts & 1 baril d'indigo, 8 bariques & 7 quarts de café, 16 balles & ballots de coton, 4 barils de confitures, ſyrops, madriers, chevrons & planches de bois d'Acajou, caret & Cahohanne; la *Reine des Anges*, Cap. *Mathurin le Dars*, venant de l'Orient avec des marchandiſes provenant de la vente faite par la Compagnie des Indes; le *Ceſar Romain*, Cap. *J. Morailleau*; la *Sainte Anne*, Cap. *Benoît Pinto*, venant de Bayonne avec de la laine, de la réſine, des peaux de chiens de mer, des avirons & de l'eau de-vie d'Andaye; la *Sainte Anne*, Capitaine *Pierre Fouet*; la *Diligente*, Capitaine *Guil. Orlenes*, venant de Bordeaux avec diverſes marchandiſes de laineries, d'épiceries, de merceries & chanvre; l'*Aimable Henriette*, Capitaine *Pierre-Martin Boqueteau*, venant de Dars en Ré; l'*Union*, Capitaine *Pierre Ermenge*, venant de Saint Pierre Miquelon; le *Breton*, Capitaine *Jacques Mathieu Lucet*, venant du Banc de Terre-Neuve, tous trois chargés de morues ſeches, de morues vertes & d'huile de morue; la *Marie*, Capitaine *Julien Cartier*, venant de Redon; la *Reine des Anges*, Capitaine *Guil. le Gal*, venant de Pont-l'Abbé; la *Claude Hyacinthe*, Capitaine *Ch. Perrin*; la *Catherine*, Capitaine *Jean Chavineau*, venant de Morlaix chargés de bois de mérain, de miel, de toile, de fayence, de ſardines preſſées, de papier, de raiſins, de figues & de beurre; la *Société*, Capitaine *Vincent Quentin*, venant de Gizon en Eſpagne avec des noiſettes; la *Samaritaine*, Capitaine *François Durand*; la *Marie Thérèſe*, Capitaine *Juryaan Pieters*, venant de Dunkerque chargés de marchandiſes d'épiceries, de quincailleries, d'étofes, de laine, de harengs blancs, de canons de fer, d'étain, de fil à coudre & de vin d'Eſpagne; le *Gonidée*, Capitaine *Fr. Penamen*, venant d'Audierne avec du coton, de l'indigo, des canons, des pierriers, provenant du Navire la *Fortune* qui venoit de Saint Domaide. Les Navires Etrangers étoient les *Trois Freres*, Capitaine *Pierre Jaans de Vries*, venant d'Amſterdam, ſur leſt; la *Johanna Cornelia*, Capitaine *Dirk Johannes*, venant de Roterdam; le *Goilan de la mer*, Capitaine *Johan Frederik Laaſch*, venant de Hambourg chargés d'épiceries, de quincailleries, de bois de campêche, de poiſſon ſalé, de planches, de chanvre, de creuſets & de cuivre rouge; le *Saint Paul*, Capitaine *Jacobs Weſterberg*, venant d'Udewald en Suede avec

du brai gras, des planches, du fer en barres & du goudron.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de tems les Navires François le *Quaker*, de 300 tonneaux, Capitaine *Viau*, allant au Cap; le *Fort Saint Pierre*, de 300 tonneaux, Capitaine *Toſtain*, allant à la Martinique; & les Navires Etrangers la *Sainte Roſe*, Capitaine *Raphael de Fano*, allant à Bordeaux avec du fer en verges; la *Jeune Sleevike*, Capitaine *Lieven Teyes*, allant à Amſterdam; la *Demoiſelle Anne*, Capitaine *Barend Adrienſe*; les *Deux Sœurs*, Capitaine *Age Obbes*; le *Denick Luſt*, Capitaine *Cornelis Iſtorius*; & la *Cornelia*, Capitaine *Baaren Jorris*, allant à Bruges avec du vin Nantais & d'Amont, des confitures, des chataignes, du ſucre brut & terré, du cacao, du café, de l'eau-de-vie, des pruneaux, du ſyrop & du miel.

DE BAYONNE, *le 23 Décembre 1766.*

EXPORTATION.

Du 9 au 18 Décembre 1766, il eſt ſorti de ce Port par 4 Navires Hollandois, 3 Eſpagnols & 12 François, les marchandiſes ſuivantes, ſçavoir, pour *Bruges*, 441 tonneaux de vin & 8 tonneaux d'eau de-vie; pour *Bilbao*, 31 quintaux de brai 24 demi barils de goudron, 30 bariques de vin & 8 bariques d'eau de-vie; pour *Saint Ander*, 8 milliers de brai & 30 barils de goudron; pour le *Ferol*, 24 tonneaux de vin, & 3 balles de pelleterie; pour *Saint Sebaſtien*, 42 bariques de vin, 28 bariques 23 barils d'eau-de-vie, 12 ſacs de farine, 28 bariques de goudron, 84 quintaux de cordages & 11 ballots de papier; pour *Livourne*, 4000 conques de froment; pour *Saint Pol de Leon*, 20 milliers de réſine, 613 milliers de bouchons de liege; pour *Pont-Labbé*, 8 bariques de vin, 12 bariques de cidre & 400 planches de pin; pour *Quimper*, 8 tonneaux de réſine, 150 planches de pin; pour *Saint Malo*, 93 bariques de brai gras & goudron, 44 milliers de réſine & 16 milliers de brai ſec; pour *Nantes*, 80 milliers de réſine, 400 planches de pin; pour *Port-Louis*, 35 milliers de brai ſec, 8 bariques de goudron, 400 planches de pin; pour *Bordeaux*, 1500 morues vertes, 6300 morues ſeches & 15 bariques de rocou; pour *Scudres*, 9080 planches de pin, 32 barils de bras gras & goudron, & 625 liv. de brai & réſine.

IMPORTATION.

Du 9 au 19 Décembre il eſt entré dans ce même Port 9 Nav. Hollandois, 1 Eſpagnol & 10 François, dont 3 venoient d'Amſterdam, 1 de Zericzée, 1 de Dort, 1 de Sravoren, 1 de Bilbao, 2 de Saint Sébaſtien, 1 de Bordeaux, 1 de l'Orient, 2 de Saint Jean de Luz, 1 de Dunkerque, 1 d'Andaye & 5 des Sables d'Olonne. Parmi ces Navires 9 arrivoient ſur leſt en ſable & en pierre; les autres étoient chargés des marchandiſes ſuivantes; ſçavoir, 25400 fromages, 148 futailles 200 barils de plomb, 50 paquets de nattes & 4 paniers de fayence venant d'*Amſterdam*; 2435 fromages venant de *Dort*; 7 futailles 3 ballots 3 caiſſes 2 paquets de diverſes marchandiſes & 17 paquets de morue venant de *Bilbao*; 35 bariques de vin, 28 pipes d'huile, 8 futailles de harengs blancs venant de *Dunkerque*; 24 charettes de bois à brûler venant d'*Andaye*; 318 muids 35 boiſſeaux de ſel venant des *Sables d'Olonne*.

NAVIRES EN ARMEMENT.

DU HAVRE, *le 2 Janvier 1767.*

Le Navire l'*Artibonite*, de 300 tonneaux, armé de 8 canons & autres armes à proportion, 30 hommes d'équipages, Capitaine *P. A. Thomas* eſt en charge dans ce Port pour aller en droiture à Saint Marc Côte de Saint Domingue, & partira à la fin de Février 1767. Ceux qui voudront s'y embarquer, ou charger des marchandiſes, s'adreſſeront à PARIS à M. Bouhebert, Banquier, rue de Grenelle Saint-Honoré; à ROUEN à MM. Devaux & veuve le Rique; & au HAVRE à MM. veuve de la Haye Lebouis, fils & Compagnie.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1767.

A Paris, de l'Imprimerie de KNAPEN, au bas du Pont Saint Michel, 1767.

de la manufacture Royale de Lectoure, l'ont choiſi pour tenir ſeul leur magaſin unique dans cette Capitale, & y vendre leurs cuirs tanés & apprêtés. Ces cuirs ont déjà acquis une réputation ſi grande, qu'on en demande non-ſeulement dans toute la Province, mais encore à Paris & dans les pays étrangers. Ce cuir fort tané pour ſemelle n'eſt point ſpongieux, & ne prend pas l'eau, puiſqu'il faut que les Cordonniers le faſſent tremper ſix heures avant que de l'employer, de façon que les perſonnes qui en ſeront chauſſées auront leurs pieds très-ſecs, ſans que la chauſſure leur devienne fatiguante pour la marche, ce cuir n'ayant abſolument pas une groſſe épaiſſeur, mais il eſt très-ſerré. Le ſieur Guillaume Lattes tient auſſi toutes autres ſortes de cuirs tanés & apprêtés, comme les cuirs de vaches liſſés, pour ſemelle d'eſcarpins, peaux de veaux apprêtées de toutes les qualités pour empeignes & pour bottes molles; peaux de vaches en molleterie, pour ſervir au même uſage, & pour impériales à couvrir les équipages, comme caroſſes, chaiſes, cabriolets, *&c.* Il fait préparer ce dernier article à ſa corroyerie de Langon. MM. les Négocians de Bordeaux lui en achetent beaucoup pour l'Amérique, & les Selliers de la Ville viennent lui en acheter de préférence, par la raiſon que ces peaux ſont très-grandes, & ne peſent pas à proportion de leur étendue. Le ſieur Guillaume Lattes avertit qu'il eſt également dans le cas d'en acheter de quelqu'endroits qu'ils puiſſent venir, principalement des cuirs tanés & en poil de l'Amérique, ainſi que des cuirs verts en poil, ſallés, de bœufs, vaches & peaux de veaux.

CHANGES A PARIS.

J. 1767.	*Jeudi. 1*	*Vend 2.*	*Sam. 3.*
Amſterdam.	. . . .	55 ¾ . .	. . . .
Londres. .	. . . .	32. 1 16e	. . . .
Hambourg.	. . . .	169 ¾ . .	. . . .
Madrid. .	. . . .	15 2 6. .	. . . .
Cadix. . .	. . . .	15 1 6. .	. . . .
Livourne. .	. . . .	93 . .	. . . .
Lyon Saint.	. . . .	au p. .	. . . .

AVIS

Manufacture du ſieur FOEX, *ci-devant du ſieur* JOSEPH LEBRUN, *de Lyon, à l'Hôtel d'Aligre, où préſidoit le Grand-Conſeil, rue Saint-Honoré, près la Croix du Trahoir, à Paris.*

Il y a dans cette manufacture un cylindre particulier pour les étoffes en or & argent, veſtes brodées au tambour, habits pour hommes & robes pour femmes brodés; généralement pour toutes les dorures & pour toutes ſortes d'étoffes en ſoie unies & façonnées; mouſſelines brodées en or & argent, ou unies; ce cylindre fait revivre les couleurs; il y a un ſecond cylindre pour les ouvrages ordinaires, comme toiles peintes, indiennes, perſes, mouchoirs, fiamoiſes, cotonades unies & façonnées, linges de table damaſſé en toute largeur après le blanchiſſage, & enfin tout ce qui peut être ſuſceptible du cylindrage.

Gauffrage.

On trouve auſſi dans la même manufacture pluſieurs cylindres gravés ſur cuivre de différens deſſeins, pour damaſſer les étoffes, tant en ſoie qu'en laine que l'on gauffre; comme gros-de-naples imitant le velours à la Reine, & velours de toutes couleurs. L'on gauffre le velours d'Utrecht dans un nouveau goût, ſoit pour les ornemens d'Égliſe, ſoit pour les meubles & équipages.

Galons d'or & d'argent.

On remet à neuf les galons d'or & d'argent, tant fins que faux.

L'on remet pareillement en état les ameublemens qui ont de la dorure, ſoit en broderie ou tiſſu quelque noire qu'elle puiſſe être.

L'épouſe du ſieur Foex peint des robes de femmes, veſtes pour hommes en relief, imitant le pekin; elle a le ſecret de peindre en or & argent ſur toutes ſortes d'étoffes de ſoie, peint auſſi des tapiſſeries ſur toile & ſoie, façon de damas, de brocatelles & ſatinades.

Enfin, le public peut être aſſuré que le

ſieur Foex ne négligera rien pour la perfection de ſa manufacture, & pour mériter par ſes ſoins & ſon intelligence l'approbation de ceux qui lui feront l'honneur de l'employer.

On travaille à préparer des deſſeins nouveaux pour faire des habits à bordure, tant ſur le drap que ſur toute ſorte d'étoffe de ſoie & de laine. On a déjà fait pour les meubles des deſſeins de très-bon goût & dans un genre nouveau. On continue d'en établir encore d'autres qui ſurement plairont aux connoiſſeurs, parce que ces ouvrages ſont portés au plus haut point de perfection qu'il eſt poſſible juſqu'à préſent, & l'on n'épargne rien à cet égard pour mériter les ſuffrages du public.

AUTRE. Le ſieur Rouſſel, Épicier-Droguiſte, demeurant à l'Abbaye Saint Germain-des-Prez, du côté de la rue Sainte Marguerite, annonce au public un chocolat d'une compoſition nouvelle ſous le nom de *Chocolat oriental.* Le Chymiſte qui a combiné les ingrédiens qui le conſtituent a eu en vue le triple avantage de préſenter une nourriture ſaine & agréable aux perſonnes qui ſe portent bien, un reſtaurant doux & infaillible à celles dont les forces ſont dans un état d'altération ou d'épuiſement, & enfin de former une nouvelle branche de commerce entre la France & les Nations voiſines. Ce Chocolat ne peut ſe comparer au Chocolat ordinaire : on n'ignore pas que le cacao de Caraque eſt la baſe de ce dernier Chocolat, au lieu que celle du Chocolat oriental eſt une ſubſtance animale, amie conſtante des poumons & des autres viſceres dans leſquels elle porte ſecrétement & par dégrés le baume de la vie; elle en entretient les reſſorts naturels en ouvrant ſans efforts les voies de la tranſpiration inſenſible aux humeurs qui viendroient en troubler l'harmonie.

Navires en armement.

DE NANTES, *le 26 Décembre 1766.*

Les Navires François le *Chaumont* de 300 tonneaux, Capitaine *Merein*, Arm. M. *Richard*; & le *Duc d'Amboiſe*, de 250 tonneaux, Capitaine *Bellot*, Arm. M. *Exaudy de Khiguet*, ſont en charge dans ce Port; le premier pour le Port-au-Prince & le ſecond pour la Guinée.

Il ſe trouve auſſi en charge dans le même Port les Navires Étrangers le *Michel Yſelmnoyden*, de 170 tonneaux, Capitaine *Euwe Foockles*, pour Hambourg; les *quatre freres*, de 70 tonneaux, Capitaine *Joannes Jelles*; le *Jeune Jouvert*, de 110 tonneaux, Capitaine *Meyne Wybes*; les *deux Freres*, de 160 tonneaux, Capitaine *Paſcher Robbe*, pour Bruges; la *Dame Catherina*, de 180 tonneaux, Capitaine *Daniel Devos*, pour Fuime; & la *Jeune Anna*, de 130 tonneaux, Capitaine *Haxon Brouver*, pour Zericzée. Les interpretes pour ces Navires ſont les ſieurs *Van Neunen* & *Odiette*. Le premier pour le *Michel Yſelmnoyden*; le *Jeune Jouvert*, & les *deux Freres*; le ſecond pour les *quatre Freres*, la *Dame Catherina* & la *Jeune Anna*.

FINANCES.

CHARGE A VENDRE.

CHarge de Conſeiller à la Cour des Aydes : s'adreſſer à Bordeaux à M. Bouan, Notaire, avec lequel on traitera du prix.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Janv. 1767.	*Jeudi 1er.*	*Vendredi 2.*	*Samedi 3.*
Ac. des Indes.		1277 ½	
Emp. de la Com.			
Prom. à 5 p ⅔.		23	
Prom. à 4 p ⅔.			
Ac. des Fermes.		822 ½.	
Amortiſſement.			
2 ſ. p. l. du Dix.		21	
3e. Loterie.		26 ½	
Annuités.		411	
Coup. d'An.	FESTE.	78	
Emp. de 50 mil.		23	
Emp. de 30 mil.		28 27 ½	
Col. 1759.			
Canada.		36. 35 ½ 3m 36 ½ 5m	
4e. L. Epoques.		10e. 31 ½	
Nouette.		30. 30 ½	
CONTRATS.			
Sur la Ville.			
A 4 p ⅔.			
3 p ⅔ ſur les Cui.			
Languedoc			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 2.

DE COPENHAGUE, *le 13 Décembre 1766.*

LE Vaiſſeau de la Comp. Danoiſe des Indes les *Vœux du Royaume*, a mis dernierement à la voile, & ne tardera pas à partir pour Trinquebar & le Bengale : c'eſt le troiſiéme que cette Compagnie a expédié pour l'Aſie.

DE S^t. DOMINGUE.

PRIX *des Marchandiſes de la Colonie.*

AU PORT AU PRINCE, le 13 Août 1766, le ſucre blanc, de 55 à 58 liv. ; le commun, de 40 à 45 liv. ; le brut de 24 à 25 liv. ; l'indigo mêlé de bleu, de 6 liv. 15 ſols à 7 liv. 5 ſols ; le cuivré, de 6 liv. 5 à 6 liv. 10 ſols. ; le café, de 16 à 17 ſols ; le coton, de 185 à 186 livres.

A LEOGANE, le même jour, le ſucre blanc, de 55 à 58 liv. ; le commun, de 40 à 45 liv. ; le brut, de 24 à 25 liv. ; l'indigo mêlé de bleu, de 7 à 7 liv. 15 ſols ; le cuivré, de 6 à 6 liv. 10 ſols ; le café, de 16 à 17 ſols ; le coton, 185 livres.

A SAINT MARC, le 15, le ſucre blanc, de 58 à 60 liv. ; le commun, de 38 à 42 liv. ; le brut, de 25 à 26 liv. ; l'indigo cuivré, de 6 à 6 liv. 5 ſols ; le café, de 16 à 16 ſols 6 den. ; le coton, de 190 à 195 livres.

AU CAP, le 20 Août, le ſucre blanc, de 50 à 58 liv. ; le commun, de 36 à 48 liv. ; le brut, de 18 à 22 liv. ; l'indigo bleu, de 7 à 8 liv. ; le cuivré, de 6 à 6 liv. 10 ſols ; le café nouveau, de 16 à 17 ſols ; le vieux, de 14 à 16 ſols ; le coton de la Colonie, 205 liv. ; de Sainte Marthe, 245 liv. ; les cuirs, de 7 à 9 liv. ; les piaſtres gourdes, 37 pour cent (toujours très-rares.)

PRIX *des marchandiſes de France.*

AU PORT AU PRINCE, le 13 Août 1766, le vin vieux, de 200 à 240 l. ; le nouveau, de 130 à 150 liv. ; la farine de Moiſſac, 132 liv. ; de Normandie, de 110 à 120 liv. (rare) ; le bœuf d'Irlande, de 66 à 80 liv. *le baril* ; le beurre, de 12 à 15 ſols *la livre* ; la chandelle, de 25 à 30 ſols *la livre* (rare) ; le petit ſalé, de 24 à 27 liv. l'*ancre* ; l'huile de Provence, de 21 à 24 livres *la cave*.

A LEOGANE, le même jour, le vin vieux, de 200 à 220 liv. ; le nouveau, 160 liv. ; la farine de Moiſſac, 120 liv. ; le ſavon, 75 liv.

A SAINT MARC, le 15, le vin vieux, de 180 à 230 liv. ; le nouveau, de 110 à 140 liv. ; la farine de Moiſſac, 132 liv. ; le ſavon, 100 livres.

AU CAP, le 20 Août, le vin vieux, de 180 à 230 liv. ; le nouveau, de 110 à 140 liv. ; la farine de Moiſſac, de 90 à 100 liv. ; la commune, 75 liv. ; le bœuf, de 66 à 80 liv., *le baril* ; le beurre, de 12 à 15 ſols, *la livre* ; le petit ſalé, de 24 à 30 liv. *l'ancre* ; l'huile, de 27 à 42 liv. *la cave* ; le ſavon, 100 livres.

COURS DU FRET.

AU PORT AU PRINCE, le ſucre, de 12 à 14 den. ; l'indigo, 24 den. ; le café, de 12 à 15 den. ; le coton, de 36 à 38 den.

A LEOGANE, le ſucre blanc, 14 den. ; le brut, 16 den. ; l'indigo, 36 den. ; le café, de 15 à 18 den. ; le coton, de 48 à 50 deniers.

A SAINT MARC, le ſucre blanc, de 12 à 14 den. ; le brut, 15 den. ; l'indigo, de 36 à 38 den. ; le café en quarts, 18 den. ; en ſacs, 15 den. ; le coton, de 50 à 52 deniers.

AU CAP, le ſucre blanc, de 10 à 12 den. ; le brut, de 12 à 14 den. ; l'indigo, de 18 à 20 den. ; le café, de 12 à 14 den. ; le coton, de 24 à 30 den. & pour le Havre 36 den.

DE BORDEAUX, *le 26 Décembre 1766.*

Prix courant des Denrées de l'Amérique.

Le quintal de ſucre blanc, premiere ſorte, de 50 à 52 liv. ; ſeconde ſorte, de 46 à 48 livres ; troiſiéme ſorte, de 39 à 43 liv. ; quatriéme ſorte, de 36 à 38 liv. ; les petits ſucres, de 34 à 35 livres, les ſucres communs, de 30 à 33 liv. ; le ſucre tête, de 25 à 28 liv. ; le ſucre brut de Léogane, de 24 à 29 liv, ; du Cap, de 22 à 28 liv. ; de Saint Louis, de 21 à 27 liv. ; de la Martinique, de 18 à 24 liv. ; *la livre* de café Martinique nouveau fin, de 17 à 18 ſols, dito marchand, de 16 à 16 ſols 6 deniers ; dito vieux, de 14 ſols 6 den. à 15 ſols 6 den. ; café de Saint Domingue nouveau fin, de 15 ſols 6

den. à 16 ſols ; dito marchand, de 14 ſols 6 d. à 14 ſols 9 den ; dito vieux, de 13 ſols 9 den. à 14 ſols 3 den. ; l'indigo bleu & violet, de 8 à à 8 liv. 10 ſols ; le mêlé, de 6 à 7 liv. 10 ſols ; le cuivré fin, de 5 liv. 7 ſols à 5 liv. 8 ſols ; dito marchand, de 5 liv. 3 ſols à 5 liv. 5 ſols ; dito ordinaire, de 4 l. 16 ſols à 4 liv. 18 ſols ; *le quintal* de coton de S. Domingue, de 150 à 160 l. ; dito de la Martinique, de 148 à 160 l. ; le gingembre gris, 24 l. ; de canefice 24 l. ; cuirs tanés, de 35 à 45 ; dito en poil, de 30 à 35 liv. ; *la livre* de gingembre confit, 26 ſols ; de citrons confits, 17 ſols ; de rocou, de 26 à 27 ſols ; de cacao de Caraque, 40 ſols ; dito de la Martinique, de 13 à 13 ſols 6 den. ; *le quintal* de ſyrop, de rafinerie, de 8 liv. 8 ſols à 9 liv. ; d'amidon, 22 liv, ; de fer aſſorti de Suede, de 16 à 17 liv. ; de plomb en ſaumon, 22 liv. ; de fer blanc tiercé, de 148 à 150 livres.

Le prix des eaux-de-vie eſt toujours le même, & cette denrée eſt encore ſans demandes.

NAVIRES EN COUTUME *pour les Iſles.*

Les Navires, Numeros 26, la *Société*, Armateur M. *Peliſſier* fils de l'aîné ; 27, l'*Aimée*, Armateur M. *Fuet*, Courtier pour ces deux Navires le ſieur JUDE ; 28, le *Lys*, Arm. Madame veuve *Dufour* ; 29, la *Dorille*, Armateurs MM. *Blanc* freres, Courtier pour ces deux Navires le ſieur CHEVRET ; 30, la *Suſette*, Armateur M. *Broſſard*, Courtier le ſieur DELMESTRE ; 31, la *Flore*, Armateur M. *Jacques Montet* ; 32, la *Marie Théréſe*, Armateurs MM. *Molinier* freres, Courtier pour ces deux Navires le ſieur GUIMOUNET ; 33, les *Six Freres*, Armateur M. *Durand* aîné, Courtier le ſieur DELMESTRE ; 34, le *Jeune Arnaud*, Armateurs MM. *Pradier* freres ; l'*Atlas*, Armateur M. *David Daceſta* ; 36, le *Croiſſant*, Armateurs MM. *Thouron* freres, Courtier pour ces trois Navires le ſieur CHEVRET ; 37, le *Buſſac*, Armateur M. *Rocaute* ; 38 ; le *Floriſſant*, Armateur M. *Rocaute de Buſſac*, Courtier pour ces deux Navires le ſieur GUIMOUNET.

DE MARSEILLE, *le 22 Décembre 1766.*

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 15 au 21 Décembre 1766, il eſt entré dans ce Port 41 Bâtimens François & 18 Etrangers. Des premiers, 2 venoient des Colonies, ſçav. la Goelette le *Soleil*, Capitaine *Pierre-François Cauvin*, remplacé dans le Commandement par *Jean-André Augier* de Marſeille, ainſi que le Capitaine, & parti des Cayes Saint Louis ; la *Belle Eſclave*, Capitaine *Michel Fougaſſe* de la Ciotat, parti du Cap François. Les 57 autres Navires venoient de Terre Neuve, de Middeldourg, de Hambourg, de Roterdam, de Dort, de Dunkerque, de Saint Valery, du Havre, de Honfleur, de Kimbert, de Saint Faliou, de Vineron, de Nantes, de Bordeaux, de Bayonne, de Salé, de Larache, de Mahon, de Palamos, d'Alicante, de Tortoſe, d'Arles, de Vilaſſar, de la Cale, d'Agde & de Cette, chargés de morues, d'huile de poiſſon, & en plus grande partie de bled, de ſeigle, d'orge, de feves, de ſon & de farines.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 41 Bâtimens François & 18 Etrangers, allant à Toulon, à Hyeres, à Menton, à Saint-Tropès, à la Ciotat, à Cette, à Agde, à Arles, à Narbonne, à Luan, à la Seine, à Vineron, à Nice, à Bormes, à Bandol, à Antibes, à Gênes, en Corſe, à Civita-Vecchia, à Livourne, à Naples, à Tunis, à Conſtantinople, au Levant, à Smyrne, à la Rochelle, à Nantes, à Grandville, à Saint Valery, chargés de diverſes marchandiſes.

DU HAVRE, *le 28 Décembre 1766.*

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 24 au 27 Décembre 1766, il eſt entré dans ce Port les Navires l'*Allouette*, Capitaine *Richard Swetland* ; l'*Aimable*, Capitaine *Guillaume Hicks* ; la *Fanchon*, Capitaine *Jean Turner*, venant de Corck chargés de bœuf, de beurre, de ſaumon & de chandelle ; l'*Anne Catherine*, Capitaine *Meuwes Egges*, venant de Hambourg chargés de chanvre & autres marchandiſes ; le *Poſtillon*, Capitaine *Johan Damaſque*, venant de Dantzick chargé de bled, de planches & de laine ; les *Deux Freres*, Capitaine *Dirk Fiſſer* ; la *Barba Anna*, Capitaine *Jonge Doge*, venant d'Amſterdam chargés, le premier de marchandiſes pour la traite des Noirs, & le ſecond de 200000 *liv.* de ſucre rafiné pour Orléans.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1767.

A Paris, de l'Imprimerie de KNAPEN, au bas du Pont Saint Michel, 1767.

GAZETTE *DU COMMERCE,*
DE L'AGRICULTURE
ET DES FINANCES.
ANNÉE 1767. Du Mardi 6 Janvier.

AGRICULTURE.

EXTRAIT

Des Papiers Anglais du 3 Décembre 1766.

ÉCRIT

Pour juſtifier les Fermiers du reproche qu'on leur fait d'avoir occaſionné la cherté & la rareté des proviſions, & où l'on fait voir quelques inconvéniens de la police actuelle des grains en Angleterre.

J'Ai vu depuis long-temps avec indignation, tout ce qu'on a écrit contre les Fermiers, ces Membres de l'État ſi utiles & ſi reſpectables. On les a accuſés des projets les plus honteux & les plus intéreſſés; & dès que le prix du grain ou des autres denrées, a augmenté par l'intempérie des ſaiſons, ou ſeulement parce qu'une eſpece de bled a manqué, le cri public a été que la diſette étoit artificielle, & qu'elle avoit été occaſionnée par les amas de grain que font les Regratiers. Afin que de telles imputations n'induiſent pas en erreur ceux qui ne ſont pas informés de l'état préſent du Royaume par rapport au bled & aux autres denrés, je choiſirai de nouveaux faits auxquels j'eſpere que ſe rendront les gens ſenſés, & qui déchargeront les Fermiers de pluſieurs accuſations graves qu'on avoit intentées contre eux.

La récolte du froment a été conſidérablement endommagée par les pluies continuelles de cet été; & comme les proviſions étoient faites, ou ſur le point de l'être, la diſette du froment s'eſt fait ſentir beaucoup plutôt.

Il eſt à remarquer que dans l'eſpace des ſept dernieres années, nous avons eu deux étés fort ſecs, qui nous ont réduits à une telle extrêmité, pendant les hyvers ſuivans, qu'on a été obligé de tuer tout le bétail qui étoit mangeable, pour ne pas l'expoſer à périr faute de ſubſiſtance. On doit auſſi ſe ſouvenir que nous avons eu deux étés bien humides, qui ont occaſionné la mort de la plupart des brebis: voilà quelles ſont les cauſes véritables de l'enchériſſement de la viande de boucherie, & de la diſette du froment dont nous ſommes affligés aujourd'hui, mais je dois obſerver ici que le luxe eſt encore une occaſion immédiate de la rareté & de la cherté des grains & de la viande; car il eſt notoire que les Bourgeois ne ſeroient pas contens s'ils n'avoient du meilleur pain de froment, & de la viande fraiche tous les jours, au lieu qu'auparavant, ils ſe contentoient de pain bis, & ne mangeoient de la viande fraiche que trois fois la ſemaine. Aujourd'hui pluſieurs milliers de Fermiers induſtrieux nourriſſent leur famille de pain fait avec de l'orge & du ſeigle mêlés, quoiqu'ils ſoient en état de vivre mieux. Ils élevent une nombreuſe famille avec frugalité, & ils trouvent par-là le moyen d'épargner aſſez pour laiſſer un établiſſement à leurs enfans. Sera-ce donc aux dépens de l'induſtrie des

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Fermiers, que des Artiſans pauvres & pareſſeux, voudront ſe raſſaſier de viandes délicates & augmenter leur luxe : J'ai fait mention des Artiſans & des Bourgeois, parce qu'il n'y a qu'eux qui ſe reſſentent de la cherté des proviſions, car les gages des Labourenrs ont augmenté en proportion & même au-deſſus. L'augmentation des rentes dans tout le Royaume, & des ouvrages de la campagne, les droits qu'on a levés ſur toutes les néceſſités de la vie, & qui ſe ſont principalement ſentir dans une famille nombreuſe, ont obligé le Fermier à vendre ſes denrées à un prix proportionné, ſans quoi il ſe ſeroit ruiné.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

RELEVE' des bleds farines, ſeigle, orge & avoine, arrivés à la Halle & ſur les Ports de Paris, pendant l'année 1766 ; ſçavoir.

Mois.	Bleds & Farines.		Seigle.		Orge.		Avoine.	
	Muids.	*Sept.*	*Muids.*	*Sept.*	*Muids.*	*Sept.*	*Muids.*	*Sept.*
Janvier.	1747	11	33		53	1	657	
Février.	1850	10	28	3	50	11	1069	1
Mars.	2369	2	30	6	45		1175	6
Avril.	2391		34	4	48	3	1199	4
Mai.	1766	6	45	7	28		1227	
Juin.	2257	9	43	6	28	8	565	5
Juillet.	2339	8	31	4	31	11	989	5
Août.	1711	5	57	1	62	11	971	8
Septembre.	1672		49		80		700	
Octobre.	2262	3	49	4	49	9	660	
Novembre	2103	1	44	3	58	8	1022	6
Décembre.	2743	9	49	7½	81		1077	4
Totaux.	25215	4	495	9	618	2	11314	3
Année 1765.	22835	5	496	10	596	11	11513	1
Différence *d'arrivages.*	2379 *de plus.*	11	1 *de moins.*	1	21 *de plus.*	3	198 *de moins.*	10

Pendant le quartier de Janvier, le haut prix du bled n'a pas paſſé 20 ℔ le ſeptier ; & le prix commun 18 ℔ 10 ß. La plus belle avoine s'eſt vendue depuis 18 juſqu'à 20 ℔ le ſeptier ; & le prix commun depuis 17 juſqu'à 18 ℔ 10 ß.

Dans le quartier d'Avril le plus beau bled a baiſſé de 20 à 19 ℔, & le prix commun de 18 ℔ 10 ß à 16 ℔.

L'avoine ſupérieure au contraire, a monté de 17 ℔ 10 ß à 19 ℔, & le prix commun de 16 à 17 ℔ 10 ß.

Pendant le quartier de Juillet, le haut prix du bled a auſſi monté de 20 à 21 ℔ 10 ß, & le prix commun s'eſt ſoutenu à 18 livres.

L'avoine qui étoit à 19 ℔ dans le précédent quartier, a baiſſé dans celui-ci à

17 ℔ 10 ß, & le prix commun a auſſi baiſſé de 17 ℔ à 15 ℔ 10 ß.

Dans les deux premiers mois du quartier d'Oct. le bled ſupérieur a toujoursvarié de 21 ℔ 10 ß à 22 ℔ 10ß, & dans le mois de Décembre il a monté à 24 ℔; le prix commun a toujours varié de 18 à 21 ℔.

La plus belle avoine qui varioit auſſi dans le commencement de ce quartier depuis 18 juſqu'à 19 ℔ a baiſſé ſur la fin à 17 ℔, & le prix commun de 17 à 16 ℔.

SUITE *du Mémoire ſur le ſol & les différentes qualités de la terre de l'Iſle Saint Domingue, &c. par M. Philibert, Américain.*

Des maladies & accidens auxquels les cannes à ſucre ſont ſujettes.

Les cannes ſont ſujettes à pluſieurs maladies. La trop grande ſechereſſe interrompt la végétation, fait nouer la canne, & la ſeve ne peut plus alors monter; ſi elle reçoit enſuite de l'eau, elle végete de nouveau, & pouſſe un jet au-deſſus du nœud, mais comme la circulation eſt interceptée, le jus qui ſe trouve au-deſſus du nœud, ne contient que très-peu de ſucre.

La canne dans quelques terres eſt attaquée par un inſecte nommé *puchon* qui la perce & ſuce le ſucre. Elle ne donne alors que très-peu & de mauvais ſucre qui eſt fort difficile à faire.

Les rats qui ſont en grand nombre dans nos pieces de cannes, les coupent lorſqu'elles ſont mûres, ce qui cauſe une grande perte, car toute canne qui eſt mordue du rat eſt perdue, par la raiſon que ſon jus devient aigre. On a grand ſoin de ne pas le mêler avec les autres, parce qu'il empêcheroit de faire de bon ſucre, la perte occaſionnée par les rats, eſt eſtimée à un vingtiéme dans les revenus d'une ſucrerie.

Fabrication des Sucres.

Lorſque la canne eſt dans ſa maturité, on la coupe & on la charroie tout de ſuite au moulin pour y être comprimée entre trois cylindres de fer nommés *tambours*, qui ſont meus le plus communément par des mulets ou chevaux, (*a*) & quelquefois par l'eau : lorſqu'il eſt ainſi comprimé entre celui du milieu, nommé *grand rouleau*, & un des petits, on repaſſe le marc nommé *bagace* entre le grand & le petit rouleau, pour mieux exprimer le jus qui coule par des conduits qui ſe rendent dans le réſervoir nommé *baſſin au vin de canne, ou veſou*, qui contient environ deux bariques. La canne doit être exprimée dans les premieres 24 heures au plus tard, autrement le jus s'aigriroit, & le ſucre ſeroit fort difficile à faire. Le jus nommé *vin de canne*, paſſe du réſervoir dans des chaudieres pour y être cuit; ces chaudieres ſont de fonte ou de fer coulé de figure conique, au nombre de 4 à 5, à la volonté du Rafineur. Elles ſont de différentes grandeurs; la plus petite nommée *batrie*, doit avoir de trente-ſix à quarante pouces de diametre; les autres doivent être plus grandes de cinq pouces. Par conſéquent ſi la batrie a 40 pouces, la deuxiéme qu'on appelle *ſirop*, doit en avoir 45; la 3^e. nommée *flambeau*, 50; la quatriéme nommée *grande*, 55; ſi l'on met une cinquiéme chaudiere à l'équipage (c'eſt ainſi qu'on nomme ces différentes chaudieres montées?) On diminue la grandeur des trois du milieu, de façon qu'il faut que la *batrie* ſoit, pour être bien aſſortie, de 36 pouces au moins, & la grande de 52 à 55 pouces. Telles ſont les proportions qu'un *équipage* doit avoir pour la grandeur, & il doit être monté ſur un *canal* fait en brique de la largeur de quatre pieds dans ſon bas & venant en talus juſqu'à ſa hauteur, ſuivant les profondeurs des chaudieres, de façon que la hauteur de la *batrie* du deſſus de ſon grillage au-deſſous de ſon cul, eſt de trois pieds, & du fond du canal au cul de la *grande*, de 15 pouces; j'ai dit du deſſus des grillages qui ſont ſous la *batrie*, c'eſt que ſous cette chaudiere eſt le cendrier qui eſt un trou d'environ quatre pieds de diametre & de trois pieds de profondeur, couvert de pieces de fer coulé de 4 à 5 pouces en quarré, miſes à peu de diſtance les unes des autres, ſur leſquelles brulent le *chauffage* pour faire cuire le ſucre. Ce chauffage ſe nomme *bagace*; c'eſt, comme je l'ai déjà dit, le marc de la canne qui

(a) *Les mulets ſont préférables aux chevaux.*

eſt exprimée par le moulin qu'on a mis ſecher dans des bâtimens à jour, nommés *cazes à bagace*. La longueur de ce canal eſt réglée par la quantité & le diametre des chaudieres, de façon qu'il y a un pied de diſtance d'une chaudiere à l'autre, & autant de diſtance tout au tour des chaudieres, afin de les bien ſerrer avec de la brique, & que les chaudieres ſoient bien ſoutenues en l'air, ſuivant les hauteurs marquées ci-deſſus. L'ouverture pour la cheminée, qui eſt au bout de ce canal, doit avoir au plus 12 à 14 pouces quarrés, la cheminée un pied d'ouverture & au moins autant d'épaiſſeur de chaque côté; les proportions de la hauteur des cheminées ſont de la longueur du canal des chaudieres; ſi ce canal a 25 pieds de longueur, la cheminée doit être de 25 de hauteur.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

SUITE *de l'éloge de la charrue de Brie, par M. de Sutieres.*

Les nouvelles charrues, les nouveaux ſemoirs & les autres inſtrumens de ce genre ne feront point ceſſer les miſeres de nos campagnes, comme on oſe l'aſſurer. Je crois au contraire que toutes ces nouveautés diſpendieuſes & inutiles ſeroient ruineuſes aux campagnes & arrêteroient les progrès de l'agriculture, ſi on les mettoient toutes aveuglément en pratique.

La nouvelle charrue à deux oreilles n'eſt point économique comme celle de Brie, puiſqu'il faut preſque toujours trois chevaux pour labourer à petites raies, tandis que deux chevaux ſuffiſent pour labourer à raies ordinaires avec la charrue de Brie. Celle à deux oreilles fatigue beaucoup les chevaux, fait moins d'ouvrage, & le Laboureur ne peut point placer la terre à ſon gré. Elle nuit eſſentiellement aux bons labours, parce que la terre ne doit être ni forcée, ni preſſée dans quelque pays que ce ſoit. Le labour à petites raies ne peut s'exécuter que dans les terres franches, meubles, légeres & veules. Ce labour à petites raies ne ſeroit pas même praticable dans les terres courtes, chaudes, c'eſt-à-dire, dans les ſols où il y auroit des pierres, des roches, du tuf, des crayons, des racines de beuglande & autres ſemblables; le premier ſoc de la charrue rencontrant quelque choſe qui l'accroche & qui lui réſiſte, les fait ſauter tous les deux, & dérange par-là deux raies de labour que le Charretier ne peut raccommoder ni rétablir. Pour peu que le Charretier ait forcé le tirage, il y a tout à craindre que la charrue ne ſe rompe, malgré les précautions du Charretier.

Il eſt facile de faire voir combien les labours à petites raies ſont nuiſibles. La ſemence s'y diſtribue mal & s'y enterre très-irréguliérement, au lieu qu'une terre labourée avec la charrue de Brie, ne ſe trouve ni ſerrée, ni forcée dans quelque climat que ce ſoit, & la ſemence s'y diſtribue réguliérement, & s'y enterre avec la herſe ſans lacunes; j'oſe dire qu'il y a auſſi un huitiéme de ſemence de moins d'employé; huitiéme qui produiroit des reſſources & des moyens, & que l'ignorance des Laboureurs ravit au commerce.

La nouvelle charrue n'eſt pas propre à former des planches bombées, pratique miſe en uſage avec fruit depuis long-temps, dans tous les Pays où l'agriculture eſt auſſi éclairée qu'honorée.

La charrue à grandes roue ne peut point être d'une utilité générale comme celle de Brie. On peut ſeulement s'en ſervir dans des terreins doux, car dans des terreins forts, glaiſeux, glutineux, caillouteux, les grandes roues doivent embarraſſer le Charretier. Les charrues nouvelles qu'on emploie dans les défrichemens, pourroient déterriorer les différens ſols, parce qu'un ſoc, une charrue ou une oreille de charrue qui enleveroit une groſſe racine dans un défrichement, rameneroit ſur le ſol, de la glaiſe, du tuf, de l'argile, des crayons de la terre rouge, des pierres & des cailloux. C'eſt en enfonçant moderément la charrue de Brie dans les différens défrichemens, qu'on ſonde peu à peu la nature du terrein, qu'on en mêle & ménage les ſels, & qu'on ameublit ſi bien la terre, que dans les plus mauvais fonds, on peut, ſans avoir encore employé les engrais, en retirer deux ou trois récoltes conſécutives d'avoine avant que d'y ſemer du ſeigle ou du méteil. Il faut faire ces ſortes de défrichemens en automne ou en hyver, & il eſt néceſſaire de labourer ces terres défrichées dans ces ſaiſons pendant les quatre

années qu'elles doivent rapporter des récoltes ſans engrais.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

OBSERVATIONS

De M. de St. M. ſur les propriétés du maïs, en replique à la partie du Mémoire du Journal d'Octobre 1766, qui en parle p. 66, & à un autre Mémoire préſenté au Bureau d'agriculture du Mans.

Le maïs connu ſous les noms de *bled de Turquie, d'Eſpagne, d'Italie, des Indes*, &c. ſe cultive dans les quatre parties du monde; l'Angoumois, le Limouſin, la Franche-Comté, la Breſſe, le Haut-Maine & d'autres Provinces du Royaume, ſuivent cette culture avec avantage; elle fournit aux beſoins locaux, & devient un objet d'exportation comme les autres eſpeces de grains pour les beſoins étrangers.

Cette plante réuſſit en toutes ſortes de terreins, & elle a l'avantage de donner de plus fortes productions que toutes les autres eſpeces de grains qu'on ſeme dans les terreins médiocres de nos ſables du Haut Maine. Pourquoi donc vouloir proſcrire cette culture a nos Colons, ſi elle leur eſt plus productive? Si elle ne l'étoit pas, ils l'abandonneroient d'eux-même. Ce ſeroit donc vouloir réduire le Cultivateur, déjà trop accablé de charges, à ne pouvoir ſatisfaire à la cupidité des Propriétaires qui ne penſent qu'à porter leurs revenus ſouvent à l'excès.

On prétend que cette culture énerve les terres; c'eſt une idée qu'on eſſayera de détruire, moins par des raiſonnemens phyſiques, que par la pratique & par des expériences journalieres & ſuivies depuis un grand nombre d'années en divers climats. On ne comprend pas comment quelqu'un peut avancer que ce grain de bled eſt inutile, contraire à l'humanité & même aux animaux domeſtiques, tandis qu'on s'en ſert avec ſuccès dans tous les pays du monde pour la nourriture de ces derniers, & par préférence à d'autres alimens.

On ne craint donc pas d'avancer & de ſoutenir que la farine du maïs, ſéparée du ſon eſt blanche, employée pure; le pain eſt à la vérité peſant, mais nourriſſant pour les eſtomachs vigoureux des gens de la campagne, (a) & meilleur que celui du ſarazin qui eſt d'un uſage commun dans le Bas-Maine; il eſt caſſant, il ſe ſeche promptement comme celui de l'eſpautre; mais cette farine étant mêlée avec le ſeigle ou le froment, fait un pain bon & d'un goût ſavoureux.

2°. Le grain du maïs engraiſſe promptement les cochons, il rend le lard ferme; on ne ſe ſert pas d'autres grains pour engraiſſer les cochons monſtrueux de Naples ſi renommés, les dindons, les chapons, les pigeons & toutes les volailles s'en nourriſſent, & lorſque le grain eſt écraſé ſous la meule en groſſe farine, elle les engraiſſe, & la graiſſe des volailles qui s'en nourriſſent, eſt blanche & de bon goût. Les Indiens, & aujourd'hui les Européens, ſur-tout les Italiens, en font des bouillies, des gâteaux, *&c.* On ſe ſert à la cuiſine des épis naiſſants du maïs confits au vinaigre, pour différens ragouts. *&c.*

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

A V I S.

A vendre d'excellent vin vieux, de Grave, rouge & blanc, des années 1762, 1764 & 1765, à tonneaux & à bariques; on en tient même toujours du blanc en bouteilles qu'on vend journellement pour le pays étranger & autres endroits du Royaume, pourvu que le nombre qu'on demandera ne ſoit pas au-deſſous de vingt-quatre bouteilles: s'adreſſer à M. Bouan, Notaire, rue du Loup à Bordeaux.

Excellens vins vieux blancs & rouges, de Graves, le premier qui eſt très-propre pour Paris, de la récolte de 1764, le ſecond de celle de 1765; le tout à cent livres la barique: s'adreſſer à M. Lacoſte, Notaire à Bordeaux.

(a) *Voyez M. de Valmont, page 315 du Dictionnaire univerſel, & autres Auteurs accrédités.*

COMMERCE.

SUITE *des observations sur la propoſition faite à la Compagnie des Indes Anglaiſe dans la requête des neuf Actionnaires, qui a occaſionné l'aſſemblée du 14 Novembre, où elle a été rejettée.*

LEs Gouverneurs étant Maîtres du butin de toute une riche Province, peuvent être tentés de faire l'eſſai de l'influence de leurs richeſſes, ce qui ne pourroit pas arriver ſans cauſer les plus grands déſordres. Si notre commerce diminuoit ſous un tel Gouvernement, quelle terrible atteinte à notre Royaume ! peut-on croire qu'on adopte jamais des meſures ſi dangereuſes, & qu'on veuille riſquer entre les mains d'un Miniſtre un revenu d'environ 1,200,000 ℔ par an que le public tire déjà du commerce de la Compagnie, pour courir après un avantage imaginaire ? Ou ſi on trouvoit un Miniſtre qui voulût s'attribuer le revenu & détruire notre heureuſe conſtitution, ſe ſoumettroit-il aiſément aux ordres des conſervateurs de nos libertés ? Une Province éloignée, où les Commis non contens du profit de l'adminiſtration des revenus, auront encore recours au pillage : une telle Province, dis-je, fournira des armes ſi puiſſantes à un Magiſtrat qui aura le pouvoir en main, que tous les partiſans de la liberté publique en prendront l'allarme ; & le ſeul eſſai d'exécuter ce projet eſt capable d'allumer en Angleterre un feu qu'on aura bien de la peine à éteindre.

Il ſera bien difficile à un Legiſlateur, pour ne pas dire impoſſible, de prévenir la malverſation d'un Gouverneur dans une Province ſi éloignée : le parti des Royaliſtes eſt d'un ſi grand poids dans le Parlement, qu'un Miniſtre n'a preſque plus à craindre d'être obligé de rendre compte : comment ſeroit-il poſſible de le tenir en bride, lorſqu'il auroit acquis une plus ample puiſſance & qu'on lui auroit accordé de nouvelles prérogatives ? A quelles extravagances ne pourroit pas ſe porter un Gouv^r qui s'entendroit avec le Miniſtre, & qui partageroit avec lui la dépouille ? Quel effet ne doit pas produire un tel procédé ſur notre conſtitution ? C'eſt un tableau que je ne me ſoucie pas de préſenter : il ne faut qu'un peu de bon ſens pour empêcher les actionnaires de la Compagnie des Indes, & tous bons Anglais, de conſentir à un projet ſi dangereux.

On peut éviter tous les inconvéniens, en défendant aux Commis de ſe mêler du commerce intérieur qui eſt la ſource de pluſieurs débats, & de recevoir des préſens qui pourroient les déterminer à l'oppreſſion. On peut les rendre reſponſables de leurs actions à une Cour de Juſtice, au moyen d'une convention ; & ſi les Directeurs manquoient de les citer à ce Tribunal, il faudroit que les actionnaires puſſent les caſſer & recourir à l'aſſemblée du Parlement pour en recevoir une plus ample ſatisfaction. Je ne daigne pas répondre à l'objection ſuivante ; ſçavoir, que les Commis en ne retournant plus en Angleterre, peuvent éluder aiſément le pouvoir des loix ? Eſt-ce qu'ils abandonneront à jamais leur patrie & leurs amis, pour ſatisfaire leur cupidité ?

Avec de tels réglemens, on aſſurera aux naturels du Bengale la propriété de leurs biens, l'induſtrie ſe réveillera, nous retirerons nos revenus avec plus d'aiſance ; & ces Habitans quoiqu'ayant été opprimés pendant quelque temps, ne deviendront pas moins jaloux tant par intérêt que par inclination, d'être ſoumis à notre domination, que nous l'avons été de les y aſſujettir. Si les actionnaires jugeoient à propos dans ces temps de calamité de partager leurs profits avec le public, & d'intéreſſer l'État à la défenſe des revenus de la Compagnie, ils en ſont les maîtres ; & on peut ainſi concilier les vues des différens partis, ſans expoſer nos loix ni notre conſtitution, & ſans nuire au droit inviolable de la propriété dont la tranſgreſſion, ſuivant les principes de M. Locke, entraine la ruine de tous les Gouvernemens. *Fin.*

AVIS.

Le ſieur Guillaume Lattes, Négociant rue Bouquiere à Bordeaux, avertit le public, que depuis la derniere foire d'Octobre, MM. les Propriétaires & Directeurs

PROSPECTUS

POUR l'Établiſſement d'une Feuille Périodique, ſous le titre DE GAZETIN DU COMESTIBLE.

LES Établiſſements faits pour l'encouragement de l'Agriculture dans tout le Royaume, en ramenant les hommes aux connoiſſances premieres, leur ont fait ſentir la néceſſité d'approfondir & de cultiver la ſcience économique, au ſein de laquelle repoſe le bonheur de l'humanité.

L'IMMORTEL Sully a tiré l'Agriculture de l'état d'obſcurité, & peut-être d'aviliſſement, où elle languiſſoit, contre les vœux de la nature & de la raiſon. C'eſt lui dont les lumieres & les hautes vertus, éclairant la Nation ſur l'uſage & l'emploi de ſes tréſors naturels, nous ont preſcrit de la conſidération pour ces hommes précieux, qu'un fol orgueil mépriſe ; & en attachant à leur condition des franchiſes & des immunités, il leur donnoit de l'émulation, la mere des progrès. Enfin ce grand homme nous a appris à nous rendre heureux.

UNIQUEMENT occupé du commerce, on a vu enſuite le célebre Colbert l'étendre, lui créer des branches, & faire agir les reſſorts d'un génie actif, pour le rendre floriſſant dans toutes ſes parties.

MAIS ces deux ſources intarriſſables du bien-être des peuples & de la proſpérité des États, régies par des loix différentes, doivent néanmoins marcher d'un pas égal.

L'AMI de Henri IV tourna tous ſes ſoins & ſa faveur vers l'Agriculture ; le Miniſtre de Louis XIV ne vit que le commerce. Il nous étoit réſervé de comprendre, que dans un État agricole & commerçant, comme la France, c'eſt dans le concours libre & naturel de ces deux principes, *l'Agriculture & le Commerce*, que doivent néceſſairement ſe trouver la grandeur & la puiſſance de l'État.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France